Espirales de verano

INGREDIENTES:

- 100gr de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta
- 30 gr de zumo de limón
- 1 cdta de salsa worcester o de mostaza verde
- 1 pimiento rojo
- 1 tomate o dos maduro pero duro, sin semillas
- 1500g de agua
- 1 cda sopera de sal gorda
- 500gr de espirales de colores (al tomate y espinacas)
- 100gr de guisantes descongelados
- 100gr de maíz descongelado o de lata, al gusto
- 100gr de jamón york o pavo frío en dados
- Cilantro al gusto

PREPARACIÓN:

1. Ponemos en el vaso el aceite, sal y pimienta al gusto, el zumo de limón y la mostaza. **Mezclamos 20 seg en velocidad 3,5 para emulsionar un poco**
2. Añadimos el pimiento a trozos, el tomate en 2-4 trozos y **cortamos 3"/vel 4**. Reservar
3. Ponemos a calentar 1500g de agua **14' temperatura 100º**
4. Al terminar el tiempo, y sin abrir la tapa añadimos por el bocal la sal y la pasta y programamos ***el tiempo que indique el paquete,* 100º/giro inverso vel 1** Faltando 2 minutos podemos añadir el maíz y los guisantes por el bocal, sin parar la máquina
5. Escurrir la pasta con ayuda del recipiente varoma, enfriar bajo el chorro de agua fría
6. Verter la pasta bien escurrida en una ensaladera, añadir la salsita y el jamón york y mezclar bien. Espolvorear con cilantro fresco picado. Dejar enfriar al menos media hora antes de servir

http://thermomix-alicante.es/peralmollamargarita/espirales-de-verano/